



DIOStart wheat soft

DIOStart wheat soft daje vašemu kruhu nežno aromatično noto.

Edinstvena kombinacija mikroorganizmov zagotavlja, da ima vaš kruh mehko elastično sredico, tudi pri višjem deležu uporabe.

Starter DIOStart wheat soft priporočamo, kjer je zaželena bolj mehka struktura sredice, kor npr. pri štručkah za sendviče, kruhu za toast in štručkah za hamburgerje.

Možnost uporabe večje količine kislega testa (v primerjavi s klasičnimi izdelki na trgu) daje vašim izdelkom daljši minimalni rok uporabe in vam pomaga, da se bolje prodajajo.

Uresničite svoje ustvarjalne ideje z **DIOStart wheat soft**, za:

- ▶ blag, aromatičen okus
- ▶ testo z dolgim procesom fermentacije
- ▶ okusno pekovsko pecivo
- ▶ nove, inovativne izdelke
- ▶ izdelke z mehko sredico
- ▶ količina dodanega "pšeničnega mehkega" kislega predtesta se lahko poveča do 25% (na osnovi moke)

DIOStart kulture za pripravo predtesta so najučinkovitejši način proizvodnje vrhunskih pekovskih izdelkov

- ▶ Odlične lastnosti izdelkov, brez umetnih sestavin
- ▶ 100% organsko, vegansko, košer in brez GSO

DIOStart kulture za pripravo predtesta zagotavljajo visoko kvaliteto, od testa do končnega izdelka.

Sistemi za pripravo predtesta





DIOStart wheat soft

Parametri za proizvodnjo za DIOStart wheat soft

- ▶ 100 - 120 delov vode
- ▶ 0.25 do 1 del DIOStart wheat soft (odvisno od velikosti serije in stroja)
- ▶ Temperatura: 28 - 30°C
- ▶ Fermentacija: 18 ur
- ▶ Uporabnost: 24 ur (brez hlajenja)
48 ur (s hlajenjem; po fermentaciji ohladimo na <10°C)
- ▶ Pred vsako novo serijo je potrebno stroj / posodo popolnoma izprazniti.

Pri fermentacijskih procesih s skupno težo manj kot 50 kg, priporočamo povečanje količine starterja DIOStart wheat soft na 2%. **POMEMBNO! Temperatura mora biti konstantna ves čas fermentacije.**



* Licencirano z **zhaw**